



COMMUNIQUE DE PRESSE

Lausanne, 30 mai 2012

Fourchette verte Vaud : 300 adresses labellisées dans le canton

Le restaurant Slow Cantina à Lausanne est le 300^e établissement du canton à obtenir le label Fourchette verte. Depuis 1997, cette distinction est décernée aux lieux de restauration proposant une assiette ou un plat du jour équilibré en accord avec les critères de la pyramide alimentaire.

Août 1997, le restaurant de la Romande Energie à Morges devient l'un des premiers établissements du canton de Vaud à obtenir le label Fourchette verte. Quinze ans plus tard, la barre symbolique des 300 labellisés a été franchie en novembre dernier avec le restaurant Slow Cantina à Lausanne (voir ci-dessous). Un symbole mais aussi une nécessité pour ce « label de l'alimentation équilibrée », à une époque où sédentarité et surpoids sont devenus de véritables problèmes de santé publique.

Les enfants à l'honneur

Dans le canton de Vaud, le label Fourchette verte peut compter sur le soutien du Service cantonal de la santé publique, de Promotion Santé Suisse et de la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS). Il s'adresse autant aux crèches, aux restaurants scolaires, aux restaurants du personnel, aux institutions, aux EMS, qu'aux cafés-restaurants ou self-services. Les enfants représentent cependant la majorité de la clientèle touchée par le label. En effet, sur les 300 adresses vaudoises, 53 sont des garderies, 136 des restaurants ou accueils scolaires et 9 des institutions pour mineurs. Par sa présence dans ces structures d'accueil, le label Fourchette verte entend ainsi contribuer à l'éducation alimentaire des jeunes Vaudoises et Vaudois. Certaines communes l'ont d'ailleurs bien compris et ont adhéré au label junior suite à une motion politique. Au niveau national, Fourchette verte est présent dans dix cantons, pour un total de 1074 adresses.

Dans la pratique

Le label est attribué sans frais lorsque le cuisinier ou le restaurateur s'est engagé à servir une assiette équilibrée avec une belle part de légumes et de farineux et une petite portion de viande, de poisson, de fromage, d'œufs ou de tofu, répondant ainsi aux besoins nutritionnels des enfants. Les plats doivent être cuisinés avec des matières grasses de bonne qualité et en quantité limitée. Frites, saucisses et pâtisseries sont présentes au menu, mais selon une fréquence déterminée afin de laisser aussi de la place aux mets plus légers, aux fruits et aux produits laitiers comme desserts.

Les professionnels encadrant des enfants sont sensibilisés à la valorisation des plats et à la découverte de nouvelles saveurs. Une labellisation Fourchette verte donne également la possibilité d'offrir des animations aux clients par les



diététicien-ne-s sur des thèmes aussi variés que les légumes ou le poisson, un concours sur l'assiette Fourchette verte ou des ateliers sur la dégustation à travers les cinq sens.

Le label est accordé pour une année et reconduit sur la base de contrôles effectués par des testeurs ou par la Fédération romande des consommateurs. La priorité étant donnée aux restaurants déjà labellisés, une demande de nouveau label peut être mise en attente pendant quelques mois.

Fourchette verte donne l'opportunité aux lieux de restauration de mettre en avant leur intérêt pour la santé de leurs clients tout en veillant à ce que leur plaisir de manger soit présent.

Contact

Fourchette verte Vaud
Laurence Margot
Rue de la Mouline 8
1022 Chavannes-près-Renens
021 623 37 22

vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Zoom sur le 300^e restaurant labellisé Fourchette verte :

Slow Cantina, Marterey 56 à Lausanne



Ce petit restaurant est le dernier à avoir été labellisé Fourchette verte en novembre 2011. Il sert une gamme de paniers vapeur tout à fait en lien avec la tendance actuelle de la cuisine légère : une grande quantité de légumes, du riz ou des pâtes et du poulet ou du poisson par exemple. Assaisonnés avec soin, ces plats illustrent parfaitement le plaisir de manger sainement.

Quelques exemples de menu du Slow Cantina :

- Méli-Mélo de sole et saumon : 16 fr.
- Sacotti à la mexicaine : 12 fr.
- Poulet fermier au coco : 15 fr.
- Trio de tofu à la quinoa : 14 fr.